

# Omas Topfengugelhupf

Omas Topfengugelhupf schmeckt besonders flaumig. Das Rezept für den köstlichen Kuchen ist denkbar einfach und gelingt immer.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 55 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

5 Stk.	<a href="#">Eier</a>
250 g	<a href="#">Butter</a> (weich)
225 g	Staubzucker
1 Stk.	Bio-Zitrone
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
250 g	<a href="#">Topfen</a>
250 g	Mehl
25 g	Maisstärke
1 Packung	Backpulver
1 Stk.	<a href="#">Backform</a>

## Zubereitung

1. Für **Omas Topfengugelhupf** den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Gugelhupf Form mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.
2. Zuerst die Eier trennen und das Eiweiß zu festem Eischnee schlagen. Die Eidotter mit der weichen Butter schaumig rühren und Zitronenschalen-Abrieb, Vanillezucker und Staubzucker untermengen und verrühren. Den Topfen löffelweise einrühren.
3. Das Mehl mit Stärke und Backpulver versieben und mit der Masse verrühren. Den Eischnee unterheben. Die Teig-Masse in der Gugelhupf Form verteilen und im Backofen etwa 55 Minuten backen.
4. Den Gugelhupf aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und abschließend stürzen.

## **Tipp**

Den köstlichen Topfengugelhupf mit Staubzucker bestäuben.